I

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE SEMPRE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO DELL'APPARECCHIO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1 Assicuratevi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2 Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinseritelo dopo ogni uso.
3 Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacita fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
4 E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
5 Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
6 Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
7 Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
8 NON IMMERGERE MAI IL CORPO MOTORE, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USATE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
9 NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.
10 Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale e stabile.
11 Tenere le dita, gli utensili, ecc, a distanza dal cestello ghiaccio mentre funziona, allo scopo di ridurre il rischio di danni a persone e alla macchina stessa. GLI UTENSILI O GLI OGGETTI TAGLIENTI E DI METALLO NON DEVONO ESSERE UTILIZZATI ALL'INTERNO DEL CESTELLO GHIACCIO. Tali oggetti possono danneggiare la gelatiera. Si possono, invece, utilizzare utensili di gomma o di legno quando la gelatiera è spenta.
12 Prima di mettere in moto la gelatiera assicurarsi che sia perfettamente assemblata e che il corpo motore sia saldamente attaccato sul coperchio.
13 Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
14 Dopo aver tenuto acceso il motore senza interruzioni per fare una quantità di gelato attendere almeno trenta minuti prima di rimettere in moto la macchina.
15 Non fate funzionare l'apparecchio per più di 40 minuti consecutivi.
16 Se il gelato od il sorbetto contengono ingredienti freschi, devono essere consumati entro una settimana. Il gelato è più gustoso quando è freddo.
17 Se il gelato od il sorbetto contengono uova crude, evitare il consumo da parte di bambini, donne gravide e anziani.
18 Se la soluzione congelante dovesse fuoriuscire dal cestello, interrompere l'uso. La soluzione congelante utilizzata non è tossica.
19 Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere il coperchio ed il corpo motore.
20 Staccare sempre la spina dell'apparecchio dalla presa di alimentazione prima di inserire o di togliere gli accessori, quando la si pulisce, o quando non è utilizzata.
21 Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
22 Utilizzare la gelatiera sempre con il coperchio montato.
23 Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
24 Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
25 L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
26 Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/CE e EMC2004/108/CEE.
27 Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
28 Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (FIG. 1)

1 Leva di rilascio per il corpo motore
2 Corpo motore
3 Coperchio
4 Supporto coperchio
5 Mescolatrice
6 Cestello ghiaccio
7 Contenitore
8 Base antiscivolo
9 Foro inserimento ingredienti
10 Interruttore di accensione

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzarla per la prima volta e dopo ogni uso, provvedere a lavare il coperchio (3), il relativo supporto (4), il cestello ghiaccio (6) e la mescolatrice (5) con acqua saponata ben calda.

ATTENZIONE: Nel montare, smontare o pulire l'apparecchio assicurarsi sempre che esso sia spento e non connesso all'alimentazione elettrica.

- Il cestello ghiaccio (6) deve esser convenientemente congelato prima di ogni utilizzo. Il cestello ghiaccio (6) possiede un recipiente doppiamente isolato che richiede un congelamento totale (circa 12 ore) per una perfetta riuscita del gelato. Si raccomanda di collocare il cestello nella parte posteriore del freezer dove la temperatura è più fredda.
- Il freezer utilizzato deve arrivare ad una temperatura di almeno - 18°.
- Il cestello dovrà essere riposto, preferibilmente chiuso in un sacchetto di plastica per evitare l'assorbimento di odori ed il contatto con il ghiaccio, in posizione perfettamente verticale e con l'imboccatura verso l'alto.
- Conservare il cestello (6) in freezer quando non si utilizza; ciò assicurerà di trovarlo già pronto in qualsiasi momento.
  Il cestello dovrà essere tenuto nel freezer almeno 24 ore.
- Preparare gli ingredienti mescolandoli bene in un contenitore grande.
  Il preparato dovrà essere lasciato raffreddare a temperatura ambiente se preparato «a caldo» e successivamente passato, anche se si tratta di composto preparato «a freddo» in frigo per 5-6 ore.
- Togliere il cestello (6) dal freezer ed inserirlo nella guida sulla base del contenitore (7), in modo che i manici del cestello e del contenitore siano allineati gli uni sopra gli altri (Fig. 2).
- Inserire il supporto coperchio (4) sopra il cestello (6) con il relativo perno guida all'interno dell'asola sul cestello, e ruotarlo in senso antiorario fino al completo bloccaggio (Fig. 3).
- Separatamente, inserire il corpo motore (2) sul coperchio (3), tenendo premuta la leva di rilascio (1) e premendolo leggermente fino al completo scatto (Fig. 4).
- Capovolgere il corpo motore (2), precedentemente assemblato, e nell'apposito foro inserivi la mescolatrice (5) (Fig. 5).
- Mettere il blocco così assemblato sopra il supporto (4), allineando la relativa guida con il perno presente sul supporto (4). Bloccarlo ruotandolo in senso orario fino ad udire uno scatto (Fig. 6).

ATTENZIONE: Prima di procedere con l'utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi di aver montato correttamente tutti i componenti.

- Collegare la spina alla presa di corrente e premere l'interruttore di accensione (10) per far funzionare la gelatiera (Fig. 7).
- Versare il mix preparato in precedenza e ben raffreddato all'interno del cestello (6) tramite l'apposito foro (9) sulla parte superiore della gelatiera (Fig. 8). Lasciar funzionare la mescolatrice (5) per 30 - 40 minuti massimo, fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

ATTENZIONE: Durante il riempimento, lasciare almeno 3 cm fra il preparato e il bordo superiore del cestello perchè in fase di congelazione il preparato si gonfia.

- Al raggiungimento della consistenza desiderata, spegnere l'apparecchio mediante l'interruttore di accensione (10) (Fig. 7) e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Rimuovere il corpo motore (2) ed il coperchio (3) assemblati ruotandoli in senso antiorario e, tramite una spatola in gomma od un cucchiaio in plastica, estrarre e servire il gelato.

PULIZIA

ATTENZIONE: Per prolungare la vita della gelatiera non lavarne le parti in lavastoviglie.

ATTENZIONE: Staccare la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente.

ATTENZIONE: Non immergere mai il corpo motore, la spina ed il cavo elettrico in acqua od in altri liquidi. Usare un panno umido per la loro pulizia.

Rimuovere il corpo motore (2) premendo la relativa leva di rilascio (1) ed estraendolo verso l'alto (Fig. 4). Scomporre l'apparecchio in tutti i suoi componenti.

Lavare il coperchio (3), il relativo supporto (4), la mescolatrice (5) ed il cestello ghiaccio (6) in acqua tiepida saponata. Quindi asciugare perfettamente.

ATTENZIONE: Non procedere al congelamento, se il cestello ghiaccio (6) è ancora umido.

Pulire il corpo motore (2) con una spugna umida o con una straccio.

RICETTE

Gelato di lamponi e yogurth

Ingredienti:
200 g di lamponi freschi
50 g di zucchero raffinato
250 g di yogurth bianco
Preparazione:
Fare una purea con i lamponi (se si vuole rimuovere i semi utilizzare, invece, 300 g e passarli a setaccio).
Versarvi dentro lo zucchero e lo yogurth bianco.
Far raffreddare il mix e farne un gelato così come indicato nel presente libretto.

Gelato alla banana

Ingredienti:
1 banana grande matura
175 ml di latte scremato
75 ml di panna intera
50 g di zucchero raffinato
Preparazione:
Fare una purea con la banana
Aggiungere il latte, la panna intera e lo zucchero.
Far raffreddare il mix e farne un gelato così come indicato nel presente libretto.

Gelato alle fragole

Ingredienti:
300 g di fragole fresche
75 g zucchero raffinato
100 ml di panna intera
Succo di mezzo limone
Preparazione:
Fare una purea con le fragole
Aggiungere lo zucchero, la panna intera e il succo di limone
Far raffreddare il mix e farne un gelato così come indicato nel presente libretto.

Gelato al cioccolato e menta

Ingredienti:
200 ml latte scremato
50 g zucchero raffinato
225 ml panna intera
2 spruzzate di succo puro di menta
50 g di cioccolato grattato
Preparazione:
In un tegame far stemperare il latte e lo zucchero a fuoco basso finché lo zucchero non si dissolve.
Far raffreddare.
Aggiungere la panna intera e il succo di menta.
Far raffreddare il mix e farne un gelato così come indicato nel presente libretto.
Aggiungere il cioccolato grattato solo quando il mix abbia incominciato a congelarsi.

Gelato alla vaniglia

Ingredienti:
2 tuorli d'uovo
50 g zucchero raffinato
150 ml di latte scremato
150 ml di panna intera
Stecca di vaniglia
Preparazione:
Battere i tuorli, lo zucchero e la vaniglia dentro una terrina.
Portare lentamente il latte a ebollizione in un tegame.
Aggiungere i tuorli stemperando al contempo.
Versare il mix di nuovo nella pentola, stemperare e far riscaldare finché il mix non si condensa. Il mix non deve bollire, o si guasterà.
Non appena si vede che il mix si raggruma sul retro del cucchiaio, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.
Aggiungere la panna intera.
Far raffreddare il mix e farne un gelato così come indicato nel presente libretto.

GB

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

When using electrical appliances, there are precautions that need to be followed; these include the following:

1 Make sure that the voltage of your appliance corresponds to that of your mains power supply.
2 Do not leave the appliance unattended when connected to the mains power; disconnect it after each use.
3 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5 Never leave the appliance on or near to sources of heat.
6 Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc.)
7 Make sure that the power cord does not come into contact with any hot surfaces.
8 NEVER PLACE THE MOTOR BODY, PLUG, OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS – WIPE CLEAN USING A DAMP CLOTH ONLY.
9 NEVER TOUCH MOVING PARTS.
10 Always use the appliance on a flat and stable surface.
11 Keep fingers, utensils, etc. out of the freezing canister while in use to reduce the risk of injury to persons or to the ice cream maker. SHARP OR METAL UTENSILS OR OBJECTS SHOULD NOT BE USED ON THE INSIDE OF THE FREEZING CANISTER. These objects can damage the ice cream maker. Rubber or wooden utensils may be used when the ice cream maker is turned off.
12 Before switching on the ice cream maker make sure that it is perfectly assembled and that the power base is firmly attached to the lid.
13 Do not operate the appliance when empty.
14 After running the motor continuously to make one batch of ice cream, wait at least thirty minutes before running the motor again.
15 Do not operate this unit continuously for more than 40 minutes.
16 If the ice cream or sorbet contains fresh ingredients, these need to be eaten within a week. The ice cream tastes best when chilled.
17 If the ice cream or sorbet contains raw eggs, do not give to children, pregnant women or the elderly.
18 If the freezer solution should leak out from the container, stop all use. The leaked freezer solution is not toxic.
19 Switch off and unplug the appliance before removing the lid or power base.
20 Always unplug the appliance from the power supply before putting on or taking off parts, when cleaning or when this appliance is not in use.
21 To disconnect, grip the plug and pull it from the wall outlet. Never pull the cord.
22 Only use the ice cream maker with the cover fitted.
23 Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
24 To eliminate any risks, if the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or, in any case, by a similarly qualified person.
25 This appliance has been designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
26 This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC2004/108/EEC directives.
27 In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
28 Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (FIG. 1)

1 Power base release lever
2 Power base
3 Lid
4 Lid support
5 Mixer
6 Freezer bowl
7 Container
8 Non-slip base
9 Spout for inserting ingredients
10 On/Off switch

INSTRUCTIONS FOR USE

Before using the ice cream maker for the first time and after each use, wash the lid (3), the lid support (4), the freezer bowl (6) and the mixer (5) with hot soapy water.

WARNING: Always make sure that the appliance is switched off and unplugged from the electricity supply before assembling, disassembling or cleaning.

- The freezer bowl (6) needs to be properly frozen before each use. The freezer bowl (6) has a double insulated container that needs to be totally frozen (approx. 12 hours) for making perfect ice cream. We recommend placing the bowl in the back of the freezer where the temperature is coldest.
- The freezer used needs to reach a temperature of at least -18°C.
- The bowl should be placed, preferably closed, inside a plastic bag to prevent it from absorbing odours and from coming into contact with any ice; it should be stored so that it is perfectly upright with the opening at the top.
- Keep the bowl (6) in the freezer when not in use; that way it will be ready whenever needed. The bowl should be kept in the freezer for at least 24 hours.
- Prepare the ingredients, mixing them together well in a large recipient.
  The mix should be allowed to cool to room temperature if prepared using hot ingredients and then left to chill in the fridge – even if prepared using cold ingredients – for 5-6 hours.
- Remove the bowl (6) from the freezer and slot it into the guide on the base of the container (7) so that the handles on the bowl are lined up, one above the other (Fig. 2).
- Insert the lid support (4) over the bowl (6) slotting the guide pin into the slot on the bowl and turn it anticlockwise until it is completely locked into place (Fig. 3).
- Separately insert the power base (2) onto the lid (3), holding down the release lever (1) and pressing it gently until it clicks completely into place (Fig. 4).
- Upturn the power base (2) assembled previously and insert the mixer (5) into the relevant hole (Fig. 5).
- Place this assembled block on the support (4), bringing the guide into line with the pin on the support (4). Lock it into place by turning it clockwise until it clicks into place (Fig. 6).

WARNING: Before using the appliance, make sure that all parts have been correctly assembled.

- Plug the appliance into the mains power and press the On/Off switch (10) to start the ice cream maker (Fig. 7).
- Pour the previously prepared and thoroughly chilled mix into the bowl (6) through the special spout (9) on the top part of the ice cream maker (Fig. 8). Leave the mixer (5) to operate for a maximum of 30 - 40 minutes, until the mix reaches the required consistency.

WARNING: When filling the ice cream maker, leave a gap of least 3 cm from the rim of the bowl since the mix will swell as it freezes.

- When the mix has reached the required consistency, switch off the appliance using the On/Off switch (10) (Fig. 7) and unplug it from the mains power.
- Remove the assembled power base (2) and lid (3) by turning them anticlockwise and then use a rubber spatula or plastic spoon to remove and serve the ice cream.

CLEANING

WARNING: To prolong the life of the ice cream maker, never wash parts in the dishwasher.

WARNING: Always unplug the appliance from the mains power.

WARNING: Never place the power base, plug or power cord in water or other liquids. Wipe clean with a damp cloth.

Remove the power base (2) by pressing the relevant release lever (1) and pulling it upwards (Fig. 4). Remove all parts from the appliance.

Wash the lid (3), the lid support (4), the mixer (5) and the freezer bowl (6) in warm soapy water, and then dry the parts thoroughly.

WARING: Never freeze the freezer bowl (6) when it is still wet.

Clean the power base (2) with a damp sponge or cloth.

RECIPES

Raspberry-yoghurt ice cream

Ingredients:
200 g fresh raspberries
50 g caster sugar
250 g plain yoghurt
Preparation:
Purée the raspberries. (If you want to remove the seeds, use 300 g and pass them through a sieve.)
Mix in the sugar and plain yoghurt.
Chill the ice cream mixture and make into ice cream as described in this booklet.

Banana ice cream

Ingredients:
1 large ripe banana
175 ml skimmed milk
75 ml double cream
50 g caster sugar
Preparation:
Purée the bananas.
Mix in the milk, double cream and sugar.
Chill the ice cream mixture and make into ice cream as described in this booklet.

Strawberry ice cream

Ingredients:
300 g fresh strawberries
75 g caster sugar
100 ml double cream
Juice of half a lemon
Preparation:
Purée the strawberries.
Mix together sugar, double cream and lemon juice.
Chill the ice cream mixture and make into ice cream as described in this booklet.

Chocolate peppermint ice cream

Ingredients:
200 ml skimmed milk
50 g caster sugar
225 ml double cream
2 drops of pure peppermint oil
50 g grated chocolate
Preparation:
In a saucepan, stir the milk and sugar on a low heat until the sugar has dissolved.
Let stand to cool.
Mix in the double cream and peppermint oil.
Chill the ice cream mixture and make into ice cream as described in this booklet.
Only add the grated chocolate to the ice cream maker when the ice cream mixture has begun to freeze.

Vanilla ice cream

Ingredients:
2 egg yolks
50 g caster sugar
150 ml skimmed milk
150 ml double cream
One vanilla stick
Preparation:
Beat together the egg yolks, sugar and vanilla in a bowl.
Slowly bring the milk to a boil in a saucepan.
Add the milk to the egg yolk mixture while stirring all the time.
Pour the mixture back into the saucepan, stirring and heating it up until the mixture thickens. The mixture should not come to a boil as it might curdle.
As soon as the mixture coats the back of a spoon, remove from the heat and let cool.
Mix in the double cream.
Chill the ice cream mixture and make into ice cream as described in this booklet.

F

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE TOUJOURS LES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

1 Vérifiez que le voltage de l'appareil correspond à celui de votre réseau électrique.
2 Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique. Débranchez toujours la fiche après chaque utilisation.
3 et appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
4 Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
5 Ne posez jamais l'appareil sur ou à proximité de sources de chaleur
6 N'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
7 Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec des surfaces chaudes.
8 NE PLONGEZ JAMAIS LE CORPS MOTEUR, LA FICHE OU LE CABLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES. UTILISEZ UN CHIFFON HUMIDE POUR LEUR NETTOYAGE.
9 NE TOUCHEZ JAMAIS LES PARTIES EN MOUVEMENT.
10 Pendant l'utilisation, positionnez l'appareil sur une surface parfaitement horizontale et stable.
11 Gardez vos doigts, les ustensiles, etc. loin du panier à glace pendant son fonctionnement, afin d'éviter tout risque de dommage aux personnes ou à la machine. LES USTENSILES OU LES OBJETS TRANCHANTS ET METALLIQUES NE DOIVENT PAS ETRE UTILISES A L'INTERIEUR DU PANIER A GLACE. Ces objets peuvent endommager la sorbetière. Il est possible, par contre, d'utiliser des ustensiles en caoutchouc ou en bois lorsque la sorbetière est éteinte.
12 Avant de mettre la glacière en marche, vérifier qu'elle soit parfaitement assemblée et que la base moteur soit solidement attachée au couvercle.
13 Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
14 Après avoir fait fonctionner le moteur sans interruption pour obtenir une certaine dose de sorbet, attendre au moins 30 minutes avant de remettre la machine en marche.
15 Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 40 minutes consécutives, pour éviter une surchauffe du moteur.
16 Si la crème glacée ou le sorbet contiennent des ingrédients frais, ils doivent être consommés dans la semaine. La crème glacée est plus savoureuse lorsqu'elle est froide.
17 Si la crème glacée ou le sorbet contiennent des œufs crus, éviter de les donner aux enfants, aux femmes enceintes et aux personnes âgées.
18 En cas de fuite de la solution de congélation en dehors du panier, interrompre l'usage de l'appareil. La solution de congélation employée n'est pas toxique.
19 Eteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant avant de retirer le couvercle et le groupe moteur.
20 Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant d'introduire ou d'extraire les accessoires pour nettoyer la machine ou pour la ranger.
21 Pour débrancher la fiche de la prise de courant, ne tirez pas sur le fil, mais saisissez directement la tête de la fiche introduite dans la prise de courant.
22 Lorsque que vous utilisez la sorbetière, vérifiez toujours que le couvercle soit installé.
23 N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil lui-même est défectueux; dans ce cas, amenez l'appareil au Centre de Service Après-vente Autorisé le plus proche.
24 Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son Service Après-vente ou, dans tous les cas, par une personne qualifiée, de façon à prévenir tout risque de danger.
25 L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne doit en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
26 Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/CE et EMC2004/108/CEE.
27 Si vous décidez de vous défaire de l'appareil, il est conseillé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation. Il est en outre recommandé d'exclure toute partie de l'appareil susceptible de constituer une source de danger, spécialement pour les enfants qui pourraient jouer avec l'appareil.
28 Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles peuvent constituer une source potentielle de danger.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (FIG. 1)

1 Levier de déblocage pour le corps moteur
2 Corps moteur
3 Couvercle
4 Support couvercle
5 Palette à mélanger
6 Panier à glaçons
7 Récipient
8 Base antidérapante
9 Ouverture introduction ingrédients
10 Interrupteur de mise en marche

MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation de la machine et après chaque emploi, nettoyer le couvercle (3), son support (4), le panier à glaçons (6) et la palette à mélanger (5) avec de l'eau bien chaude et du savon.

ATTENTION: Lors du montage, du démontage ou du nettoyage de l'appareil, vérifier toujours que ce dernier soit éteint et débranché du réseau électrique.

- Le panier à glaçons (6) doit être convenablement congelé avant chaque utilisation. Le panier à glaçons (6) possède un récipient à double isolation qui requiert une congélation totale (environ 12 heures) pour la réussite parfaite des crèmes glacées. Il est conseillé de placer le panier dans la partie arrière du congélateur où la température est plus froide.
- Le congélateur utilisé doit atteindre une température d'au moins - 18°.
- Le panier doit être rangé de préférence fermé dans un sac plastique pour éviter l'absorption d'odeurs et le contact avec la glace, en position parfaitement verticale et avec le col dirigé vers le haut.
- Conserver le panier (6) au congélateur quand il n'est pas utilisé; cela garantira la possibilité de l'utiliser à tout moment. Le panier doit être laissé au congélateur pendant au moins 24 heures.
- Préparer les ingrédients en les mélangeant correctement dans un grand récipient. Laisser refroidir la préparation à température ambiante si elle a été préparée «à chaud», puis au réfrigérateur pendant 5-6 heures, même s'il s'agit d'une préparation préparée «à froid».
- Extraire le panier (6) du congélateur et l'introduire dans la glissière située sur la base du récipient (7), de façon à ce que les manches du panier et du récipient soient alignés les uns sur les autres (Fig. 2).
- Introduire le support couvercle (4) sur le panier (6) avec son axe de guidage à l'intérieur de la boutonnière située sur le panier, et le tourner vers la gauche jusqu'au blocage total (Fig. 3).
- Introduire, à part, la base moteur (2) sur le couvercle (3), en maintenant le levier de déblocage (1) poussé et en appuyant légèrement jusqu'au déclic total (Fig. 4).
- Renverser la base moteur (2), précédemment assemblée, et installer la palette à mélanger dans le trou spécial (5) (Fig. 5).
- Positionner le bloc ainsi assemblé sur le support (4), en alignant la glissière avec l'axe situé sur le support (4). Le bloquer en le tournant vers la droite jusqu'au déclic (Fig. 6).

ATTENTION: Avant de procéder à l'utilisation de l'appareil, vérifier que les composants aient été assemblés correctement.

- Brancher la fiche à la prise de courant et frapper l'interrupteur de mise en marche (10) pour faire fonctionner la glacière (Fig. 7).
- Verser le mélange préparé précédemment et bien refroidi dans le panier (6) à travers l'ouverture (9) située sur la partie supérieure de la glacière (Fig. 8). Faire fonctionner la palette à mélanger (5) pendant 30 - 40 minutes au maximum jusqu'à atteindre la consistance désirée.

ATTENTION: Lors du remplissage, laisser au moins 3 cm entre la préparation et le bord supérieur du panier car en phase de congélation la préparation se gonfle.

- Quand la consistance désirée est atteinte, éteindre l'appareil avec l'interrupteur de mise en marche (10) (Fig. 7) et débrancher la fiche de la prise de courant.
- Extraire la base moteur (2) et le couvercle (3) assemblés en les tournant vers la gauche et, à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou d'une cuillère en plastique, extraire la crème glacée pour la servir.

NETTOYAGE

ATTENTION: Pour prolonger la vie de la glacière, ne pas laver les parties au lave-vaisselle.

ATTENTION: Débrancher la fiche du câble électrique de la prise de courant.

ATTENTION: Ne jamais plonger la base moteur, la fiche ou le câble électrique dans de l'eau ou autres liquides. Utiliser un chiffon humide pour leur nettoyage.

Extraire la base moteur (2) en appuyant sur le levier de déblocage (1) et en la tirant vers le haut (Fig. 4). Désassembler tous les composants de l'appareil.

Laver le couvercle (3), son support (4), la palette à mélanger (5) et le panier à glaçons (6) dans de l'eau tiède savonneuse. Essuyer parfaitement.

ATTENTION: Ne pas procéder à la congélation si le panier à glaçons (6) est encore humide.

Nettoyer le corps moteur (2) à l'aide d'une éponge humide ou avec un chiffon.

RECETTES

Glace aux framboises et au yaourt

Ingrédients:
200 g de framboises fraîches
50 g de sucre fin
250 g de yaourt blanc
Préparation:
Faire une purée de framboises (si on désire retirer les pépins utiliser 300 g de framboises et les passer au tamis).
Ajouter le sucre et le yaourt blanc.
Faire refroidir le mélange et procéder à la recette de la crème glacée selon les indications de ce livret d'instructions.

Glace à la banane

Ingrédients:
1 grande banane bien mûre
175 ml de lait écrémé
75 ml de crème fraîche
50 g de sucre fin
Préparation:
Faire une purée de banane. Ajouter le lait, la crème fraîche et le sucre.
Faire refroidir le mélange et procéder à la recette de la crème glacée selon les indications de ce livret d'instructions.

Glace aux fraises

Ingrédients:
300 g de fraises fraîches
75 g de sucre fin
100 ml de crème fraîche
Jus d'un demi-citron
Préparation:
Faire une purée de fraises. Ajouter le sucre, la crème fraîche et le jus de citron.
Faire refroidir le mélange et procéder à la recette de la crème glacée selon les indications de ce livret d'instructions.

Glace au chocolat et à la menthe

Ingrédients:
200 ml de lait écrémé
50 g de sucre fin
225 ml de crème fraîche
Un peu d'extrait de menthe pur
50 g de chocolat râpé
Préparation:
Incorporer dans une casserole le lait et le sucre à feu doux jusqu'à ce que le sucre fonde.
Faire refroidir.
Ajouter la crème fraîche et l'extrait de menthe.
Faire refroidir le mélange et procéder à la recette de la crème glacée selon les indications de ce livret d'instructions.
Ajouter le chocolat râpé seulement quand le mélange commence à décongeler.

Glace à la vanille

Ingrédients:
2 jaunes d'œuf
50 g de sucre fin
150 ml de lait écrémé
150 ml de crème fraîche
Bâton de vanille
Préparation:
Battre les jaunes d'œuf, le sucre et la vanille dans une terrine.
Porter lentement le lait à ébullition dans une casserole.
Ajouter les jaunes d'œuf en les mélangeant un à un.
Verser le mélange dans la casserole, mélanger et chauffer jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Le mélange ne doit pas bouillir, faute de quoi la recette ne sera pas réussie.
Dès que le mélange s'endurcit sur le dos de la cuillère, retirer du feu et faire refroidir.
Ajouter la crème fraîche.
Faire refroidir le mélange et procéder à la recette de la crème glacée selon les indications de ce livret d'instructions.

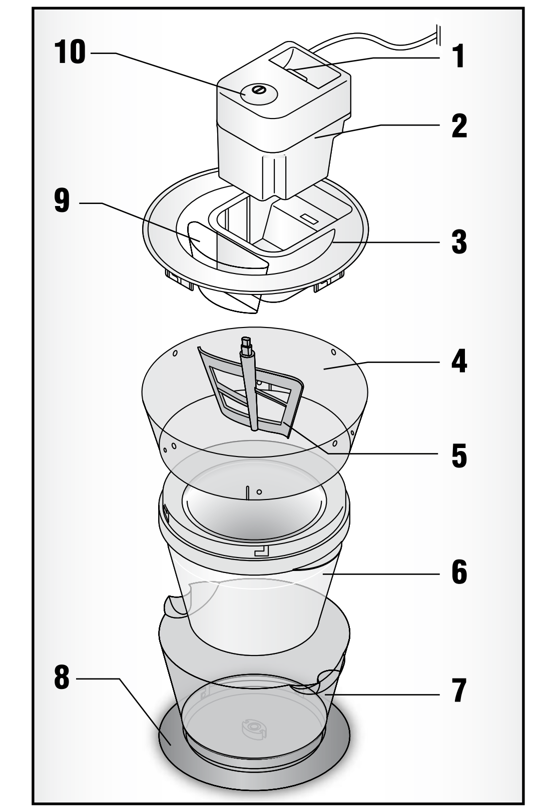


Fig. 1

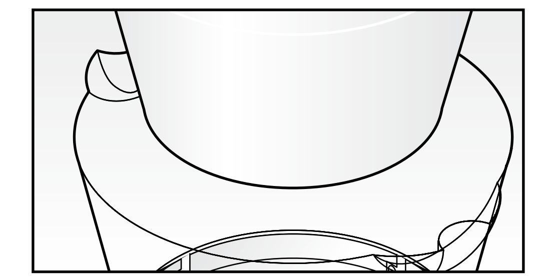


Fig. 2

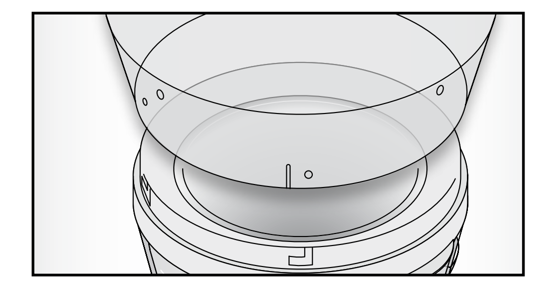


Fig. 3

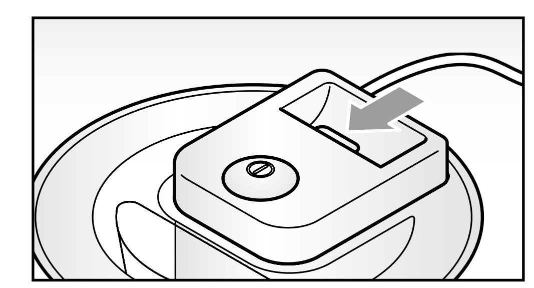


Fig. 4

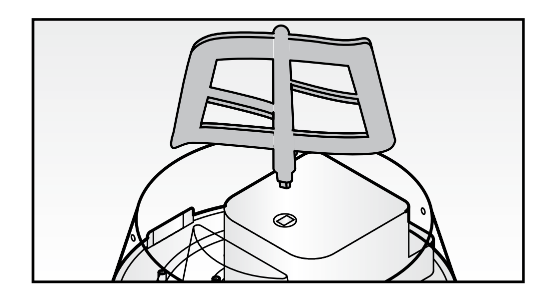


Fig. 5

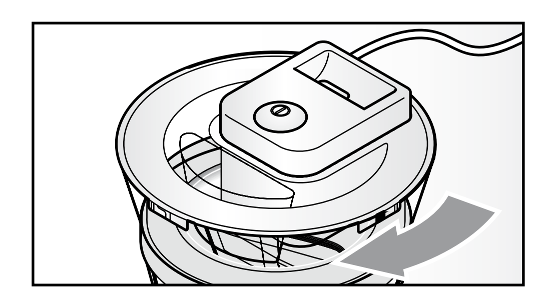


Fig. 6

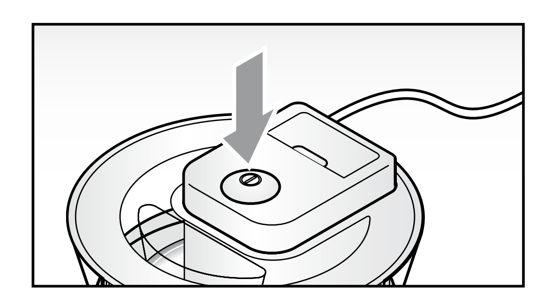


Fig. 7

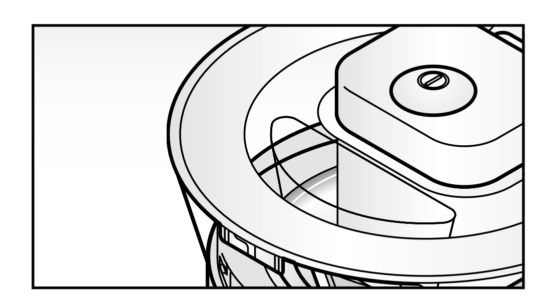


Fig. 8

D

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sind angemessene Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1 Vergewissern Sie sich, dass die Spannung der Eismaschine mit der Netzspannung übereinstimmt.
2 Die am Stromnetz angeschlossene Eismaschine nicht unbeaufsichtigt lassen; nach jedem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose ziehen.
3 Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensoriellen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
4 Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5 Maschine nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen stellen.
6 Maschine keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
7 Das Stromkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
8 MOTORBLOCK, STECKER UND STROMKABEL NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN; BENUTZEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.
9 SICH BEWEGENDE TEILE NICHT BERÜHREN.
10 Maschine beim Gebrauch auf einer waagrechten Fläche abstellen.
11 Während des Einsatzes des Gerätes sind Finger, Löffel, scharfe Gegenstände etc vom Eisbehälter fernzuhalten, um eventuelle Unfälle oder Schäden zu vermeiden. BITTE BEACHTEN SIE, DASS SHARFE, SPITZE ODER METALLISCHE GEGENSTÄNDE NICHT DIE INNENSEITE DES EISBEHÄLTERS BERÜHREN DÜRFEN, da diese den Behälter beschädigen könnten. Benutzen Sie bitte Gegenstände aus Holz oder Plastik. Dabei muss das Gerät immer ausgeschaltet sein.
12 Bevor Sie die Eismaschine in Betrieb setzen, vergewissern Sie sich, dass sie einwandfrei zusammen gebaut wurde und der Motor fest am Deckel sitzt.
13 Gerät nicht leer laufen lassen.
14 Nachdem Speiseeis vorbereitet worden ist, bitte 30 Minuten warten, ehe das Gerät erneut eingesetzt wird.
15 Die Maschine nicht länger als 40 Minuten ununterbrochen laufen lassen.
16 Wenn das Eis oder Sorbet frische Zutaten enthält, muss es innerhalb einer Woche verzehrt werden. Eis schmeckt besser, wenn es frisch ist.
17 Wenn das Eis oder Sorbet rohes Ei enthält, sollte es weder Kindern noch schwangeren Frauen und älteren Leuten verabreicht werden.
18 Sollte das Kältemittel aus der Trommel austreten, den Gebrauch abbrechen. Das verwendete Kältemittel ist ungiftig.
19 Das Gerät abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen, bevor der Deckel und das Motorgehäuse entfernt werden.
20 Den Stecker aus der Steckdose ziehen, bevor die Zubehörteile eingesteckt, abgenommen, eine Reinigung vorgenommen oder das Gerät weggestellt wird.
21 Zur Abtrennung von der Wandsteckdose ist direkt am Stecker zu ziehen - nicht am Kabel!
22 Die Eismaschine immer nur mit aufgesetztem Deckel verwenden.
23 Die Maschine nicht benutzen, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät selbst defekt ist. Bitte zur nächsten Servicestelle bringen (Siehe Heft mit Servicestellen- Verzeichnis).
24 Das eventuell beschädigte Stromkabel darf nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um jeder Gefahr vorzubeugen.
25 Die Maschine ist NUR FÜR DEN HAUSHALT, nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
26 Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EWG und EMV2004/108/EWG
27 Falls diese Maschine entsorgt werden soll, ist ihr Netzkabel abzuschneiden, sodas sie nicht mehr funktionsfähig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die die Maschine als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
28 Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar!

VORLIEGENDE GEBRAUCHSANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (ABB. 1)

1 Hebel zum Lösen des Motorgehäuses
2 Motorgehäuse
3 Deckel
4 Deckelhalterung
5 Mischer
6 Eistrommel
7 Behälter
8 Rutschfester Sockel
9 Öffnung zum Einfüllen der Zutaten
10 Ein-/Ausschalter

BETRIEBSANLEITUNG

Bevor Sie das Gerät erstmals benutzen, und später nach jedem Gebrauch, müssen der Deckel (3), dessen Halterung (4), die Eistrommel (6) und der Mischer (5) mit gut heißem Wasser und Spülmittel gereinigt werden.

ACHTUNG: Bevor Sie das Gerät montieren, zerlegen oder reinigen muss immer sicher gestellt werden, dass es abgeschaltet und nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.

- Die Eistrommel (6) muss vor jedem Gebrauch ausreichend gekühlt werden. Die Eistrommel besitzt einen zweifach isolierten Behälter, der zum perfekten Gelingen des Speiseeises vollständig gefroren sein muss (etwa 12 Stunden). Stellen Sie die Eistrommel in den hinteren Teil des Tiefkühltruhe oder des Gefrierfachs, da dort die Temperatur niedriger ist.
- Die Tiefkühltruhe muss eine Temperatur von mindestens -18°C erreichen.
- Die Eistrommel muss, vorzugsweise in einen Plastikbeutel gehüllt, um die Annahme von Gerüchen und den Kontakt mit dem Eisbelag zu vermeiden, perfekt senkrecht mit der Öffnung nach oben in die Tiefkühltruhe gestellt werden.
- Bewahren Sie die Eistrommel (6) in der Tiefkühltruhe auf, wenn Sie sie nicht benutzen. Dann gehen Sie sicher, dass sie jederzeit gebrauchsbereit ist.
  Die Eistrommel muss mindestens 24 Stunden in der Tiefkühltruhe bleiben.
- Bereiten Sie die Zutaten vor, indem Sie sie in einem großen Behälter mischen.
  Wenn die Masse heiß zubereitet wird, muss sie auf Umgebungstemperatur abgekühlt werden, bevor sie in den Kühlschrank gestellt wird. Auch kalt zubereitete Masse muss 5-6 Stunden in den Kühlschrank gestellt werden.
- Nehmen Sie die Eistrommel (6) aus der Tiefkühltruhe und setzen Sie sie in die Führung am Fuß des Behälters (7) so ein, dass die Griffe der Trommel und die des Behälters übereinander zu liegen kommen (Abb. 2).
- Führen Sie zum Anbringen der Deckelhalterung (4) an der Trommel (6) den zugehörigen Führungsstift in das Langloch der Trommel ein und drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, bis er vollständig fest sitzt (Abb. 3).
- Setzen Sie separat das Motorgehäuse (2) auf den Deckel (3), indem Sie den Lösehebel (1) gedrückt halten und den Deckel nach unten schieben, bis er vollständig eingerastet ist (Abb. 4).
- Kehren Sie das zuvor zusammen gesetzte Motorgehäuse (2) um und stecken Sie den Mischer (5) in die entsprechende Öffnung (Abb. 5).
- Setzen Sie den so zusammengebauten Block auf die Halterung (4) und richten Sie die entsprechende Führung auf den Stift der Halterung (4) aus. Verriegeln Sie ihn durch Drehen im Uhrzeigersinn, bis das Einrastgeräusch zu hören ist Abb. 6).

ACHTUNG: Bevor Sie das Gerät verwenden, vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile richtig montiert wurden.

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und betätigen Sie die Einschalt- Taste (10), um die Eismaschine in Betrieb zu setzen (Abb. 7).
- Gießen Sie die vorher zubereitete und gut gekühlte Mischung durch die entsprechende Öffnung (9) an der Oberseite der Eismaschine in die Trommel (6) (Abb. 8). Lassen Sie den Mischer (5) höchstens 30 - 40 Minuten laufen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

ACHTUNG: Lassen Sie beim Befüllen einen Freiraum von mindestens 3 cm zwischen der Eismasse und dem oberen Rand der Trommel, da die Masse beim Gefrieren an Volumen zunimmt.

- Nach Erreichen der gewünschten Eiskonsistenz, schalten Sie das Gerät anhand des Schalters (10) (Abb. 7) aus und ziehen Sie den Stecker aus der Dose.
- Entfernen Sie den Motor (2) und den Deckel (3), indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. Dann können Sie das Eis mit einer Gummispachtel oder einem Plastiklöffel entnehmen und servieren.

REINIGUNG

ACHTUNG: Um die Standzeit der Eismaschine zu verlängern, verzichten Sie darauf, die Einzelteile in der Spülmaschine zu waschen.

ACHTUNG: Ziehen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose.

ACHTUNG: Tauchen Sie den Motor, den Stecker und das Stromkabel keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten. Verwenden Sie zur Reinigung dieser Teile ein feuchtes Tuch. Nehmen Sie den Motor (2) ab, indem Sie den entsprechenden Lösehebel (1) drücken und den Motor nach oben abziehen (Abb. 4). Zerlegen Sie das Gerät dann in seine Einzelteile. Waschen Sie den Deckel (3), dessen Halterung (4), den Mischer (5) und die Eistrommel (6) in lauwarmem Wasser mit Spülmittel und trocknen Sie sie dann sorgfältig.

ACHTUNG: Die Eistrommel (8) nicht in die Tiefkühltruhe stellen, solange sie noch feucht ist.

Reinigen Sie das Motorgehäuse (2) mit einem feuchten Schwamm oder Tuch.

REZEPTE

Himbeer- Joghurteis

Zutaten:
200 g frische Himbeeren
50 g Zucker
250 g Naturjoghurt
Zubereitung:
Pürieren Sie die Himbeeren (wenn Sie die Samenkörnchen beseitigen wollen, verwenden Sie 300 g Himbeeren und treiben Sie sie durch ein Sieb).
Geben Sie Zucker und Joghurt zu.
Lassen Sie das Gemisch erkalten und bereiten Sie dann das Eis zu, wie in diesem Heft beschrieben.

Bananeneis

Zutaten:
1 große reife Banane
175 ml Magermilch
75 ml Sahne
50 g Zucker
Zubereitung:
Pürieren Sie die Banane.
Geben Sie die Milch, die Sahne und den Zucker zu.
Lassen Sie das Gemisch erkalten und bereiten Sie dann das Eis zu, wie in diesem Heft beschrieben.

Erdbeereis

Zutaten:
300 g frische Erdbeeren
75 g Zucker
100 ml Sahne
Saft einer halben Zitrone
Zubereitung:
Pürieren Sie die Erdbeeren.
Geben Sie den Zucker, die Sahne und den Zitronensaft zu.
Lassen Sie das Gemisch erkalten und bereiten Sie dann das Eis zu, wie in diesem Heft beschrieben.

Schokolade- Pfefferminzeis

Zutaten:
200 ml Magermilch
50 g Zucker
225 ml Sahne
2 Spritzer reinen Pfefferminzsaft
50 g geraspelte Schokolade
Zubereitung:
Verrühren Sie Milch und Zucker ein einem Topf auf kleinem Feuer, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
Lassen Sie das Ganze abkühlen.
Geben Sie die Sahne und den Pfefferminzsaft zu.
Lassen Sie das Gemisch erkalten und bereiten Sie dann das Eis zu, wie in diesem Heft beschrieben.
Geben Sie die Raspelschokolade erst zu, wenn die Masse zu gefrieren beginnt.

Vanille- Eis

Zutaten:
2 Eigelbe
50 g Zucker
150 ml Magermilch
150 ml Sahne
1 Vanilleschote
Zubereitung:
Schlagen Sie in einer Schüssel Eigelb, Zucker und Vanille.
Bringen Sie die Milch in einem Topf langsam zum kochen.
Rühren Sie das Eigelb ein.
Gießen Sie die Masse wieder in den Topf, rühren Sie um und erhitzen Sie die Masse, bis sie dick wird. Achten Sie darauf, dass die Masse nicht kochen darf, da sie sonst gerinnt.
Sobald Sie feststellen, dass die Masse am Löffel haften bleibt, nehmen Sie sie vom Feuer und lassen Sie sie abkühlen.Geben Sie dann die Sahne zu.
Lassen Sie das Gemisch erkalten und bereiten Sie dann das Eis zu, wie in diesem Heft beschrieben.

E

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1 Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2 No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desenchufarlo cuando acabemos de usarlo.
3 Este aparato no es adecuado para ser empleado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los usuarios que no tengan la experiencia y conocimiento del aparato o bien a aquellos a los que no se les haya dado las instrucciones referentes al empleo del aparato tendrán que estar sometidos a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad.
4 Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
5 No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
6 No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc...).
7 Poner atención en que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
8 NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO MOTOR, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA U OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
9 NO TOCAR NUNCA LAS PARTES EN MOVIMIENTO.
10 Durante el empleo posicionar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
11 Mantener los dedos, los utensilios, etc. a una cierta distancia de la cesta hielo mientras esté funcionando para reducir el riesgo de daños a personas y a la máquina misma. LOS UTENSILIOS O LOS OBJETOS CORTANTES Y DE METAL NO SE TIENEN QUE UTILIZAR EN EL INTERIOR DE LA CESTA HIELO. Tales objetos pueden dañar a la heladora. Se pueden, en cambio, utilizar utensilios de goma o madera cuando la heladora esté apagada.
12 Antes de poner en funcionamiento la heladera, asegúrese de que esté perfectamente montada y de que el cuerpo motor esté firmemente enganchado en la tapa.
13 No poner en funcionamiento el aparato vacío.
14 Después de haber tenido encendido el motor sin interrupciones para hacer una cantidad de helado esperar al menos treinta minutos antes de volver a poner en funcionamiento la máquina.
15 No tener encendido el aparato durante más de 40 minutos consecutivos.
16 Si el helado o el sorbete contienen ingredientes frescos, deben consumirse antes de una semana. El helado es más sabroso cuanto más frío esté.
17 Si el helado o el sorbete contienen huevos crudos, evite que lo consuman niños, mujeres embarazadas o ancianos.
18 Si la solución congelante se derramara fuera del contenedor, interrumpa el uso. La solución congelante utilizada no es tóxica.
19 Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de quitar la tapa y el cuerpo motor.
20 Desenchufar el aparato de la toma de alimentación antes de montar o desmontar los accesorios, cuando se limpia, o cuando no se utiliza.
21 Para desenchufar, sujetar directamente el enchufe y sacarlo de la toma en la pared. No desenchufar nunca estirando del cable.
22 Utilizar siempre la heladora con la tapadera montada.
23 No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato resulta defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
24 Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser reemplazado por el Fabricante o por su servicio de asistencia técnica o en todo caso por una persona con cualífica similar, de modo que se pueda prevenir cualquier riesgo.
25 El aparato ha sido creado sólo para EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a empleo comercial o industrial.
26 Este aparato cumple la directiva 2006/95/CE y EMC2004/108/CEE.
27 Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
28 Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (FIG. 1)

1 Palanca de liberación para el cuerpo motor
2 Cuerpo motor
3 Tapa
4 Soporte tapa
5 Mezcladora
6 Colector hielo
7 Contenedor
8 Base antideslizante
9 Orificio introducción ingredientes
10 Interruptor de encendido

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de utilizarla por primera vez y después de cada uso, lave la tapa (3), el soporte correspondiente (4), el colector hielo (6) y la mezcladora (5) con agua con jabón bien caliente.

ATENCIÓN: Al montar, desmontar o limpiar el aparato, asegúrese siempre de que esté apagado y no conectado a la alimentación eléctrica.

- El colector hielo (6) debe congelarse convenientemente antes de cada uso. El colector hielo (6) posee un recipiente doblemente aislado que requiere una congelación total (unas 12 horas) para conseguir un helado perfecto. Se recomienda colocar el colector en la parte posterior del congelador donde la temperatura es más fría.
- El congelador utilizado debe alcanzar una temperatura de al menos - 18°.
- El colector deberá meterse, preferiblemente cerrado, en una bolsa de plástico para evitar la absorción de olores y el contacto con el hielo, en posición perfectamente vertical y con la boca hacia arriba.
- Conserve el colector (6) en el congelador cuando no se utilice; esto le asegurará encontrarlo ya listo en cualquier momento. El colector deberá mantenerse en el congelador al menos 24 horas.
- Prepare los ingredientes mezclándolos bien en un contenedor grande.
  El preparado deberá dejarse enfriar a temperatura ambiente si es un preparado «en caliente» y, a continuación, meterse, aunque se trate de un compuesto preparado «en frío», en la nevera durante 5-6 horas.
- Saque el colector (6) del congelador y póngalo sobre la guía que se encuentra en la base del contenedor (7), de manera que los mangos del colector y del contenedor estén alineados unos sobre los otros (Fig. 2).
- Introduzca el soporte tapa (4) en el colector (6) con el correspondiente perno guía en el interior de la ranura del colector, y gírelo en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que quede completamente bloqueado (Fig. 3).
- Por separado, introduzca el cuerpo motor (2) en la tapa (3), manteniendo apretada la palanca de liberación (1) y apretándolo ligeramente hasta que quede completamente encastrado (Fig. 4).
- Dé la vuelta al cuerpo motor (2), precedentemente montado, y, en el orificio correspondiente, introduzca la mezcladora (5) (Fig. 5).
- Ponga el bloque así montado sobre el soporte (4), alineando la guía correspondiente con el perno presente en el soporte (4). Bloquéelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta escuchar un click (Fig. 6).

ATENCIÓN: Antes de usar el aparato, asegúrese de haber montado correctamente todos los componentes.

- Conecte la clavija a la toma de corriente y apriete el interruptor de encendido (10) para poner en marcha la heladera (Fig. 7).
- Vierta la mezcla preparada precedentemente y bien enfriada dentro del colector (6) a través del orificio correspondiente (9) situado en la parte superior de la heladera (Fig. 8). Deje que la mezcladora funcione (5) durante 30 - 40 minutos máximo, hasta alcanzar la consistencia deseada.

ATENCIÓN: Durante el rellenado, deje al menos 3 cm entre el preparado y el borde superior del colector porque en fase de congelación el preparado se infla.

- Al alcanzar la consistencia deseada, apague el aparato mediante el interruptor de encendido (10) (Fig. 7) y desconecte la clavija de la toma de corriente.
- Saque el cuerpo motor (2) y retire la tapa (3) girándolos en el sentido contrario al de las agujas del reloj y, mediante una espátula de goma o una cuchara de plástico, extraiga y sirva el helado.

LIMPIEZA

ATENCIÓN: Para prolongar la vida de la heladera, no lave sus partes en el lavavajillas.

ATENCIÓN: Desconecte la clavija del cable eléctrico de la toma de corriente.

ATENCIÓN: Nunca sumerja el cuerpo motor, la clavija ni el cable eléctrico en agua o en otros líquidos. Use un paño húmedo para limpiarlos.

Saque el cuerpo motor (2) apretando la correspondiente palanca de liberación (1) y extráigalo hacia arriba (Fig. 4). Desmonte el aparato completamente.

Lave la tapa (3), el soporte correspondiente (4), la mezcladora (5) y el colector de hielo (6) en agua tibia con jabón. Después, seque perfectamente.

ATENCIÓN: No congele el colector de hielo (6) si está aún húmedo.

Limpie el cuerpo motor (2) con una esponja húmeda o con un trapo.

RECETAS

Helado de frambuesas y yogurt

Ingredientes:
200 g. de frambuesas frescas
50 g. de azúcar refinado
250 g. de yogurt blanco
Preparación:
Haga un puré con las frambuesas (si se quieren sacar las semillas, utilice, en cambio, 300 g. y páselos por un cedazo).
Vierta dentro el azúcar y el yogurt blanco.
Deje que la mezcla se enfríe y haga un helado así como se indica en este libreto.

Helado de plátano

Ingredientes:
1 plátano grande maduro
175 ml de leche descremada
75 ml de nata entera
50 g. de azúcar refinado
Preparación:
Haga un puré con el plátano
Añada la leche, la nata entera y el azúcar.
Deje que la mezcla se enfríe y haga un helado así como se indica en este libreto.

Helado de fresa

Ingredientes:
300 g. de fresas frescas
75 g. de azúcar refinado
100 ml de nata entera
Jugo de medio limón
Preparación:
Haga un puré con las fresas
Añada el azúcar, la nata entera y el jugo de limón
Deje que la mezcla se enfríe y haga un helado así como se indica en este libreto.

Helado de chocolate y menta

Ingredientes:
200 ml de leche descremada
50 g. de azúcar refinado
225 ml de nata entera
2 chorritos de zumo de menta puro
50 g. de chocolate rallado
Preparación:
En un cazo, caliente a fuego lento la leche y el azúcar y revuelva hasta que el azúcar se disuelva.
Deje enfriar.
Añada la nata entera y el jugo de menta.
Deje que la mezcla se enfríe y haga un helado así como se indica en este libreto.
Añada el chocolate rallado solo cuando la mezcla haya comenzado a congelarse.

Helado de vainilla

Ingredientes:
2 yemas de huevo
50 g. de azúcar refinado
150 ml de leche descremada
150 ml de nata entera
Trocito de vainilla
Preparación:
Bata las yemas, el azúcar y la vainilla dentro de un cuenco.
Ponga a hervir lentamente la leche en un cazo.
Añada las yemas revolviendo al mismo tiempo.
Vierta la mezcla de nuevo en la olla, revuelva y deje que se caliente hasta que se condense. La mezcla no debe hervir, de lo contrario se arruinaría.
En cuanto vea que la mezcla se agruma en el reverso de la cuchara, sáquela del fuego y deje que se enfríe.
Añada la nata entera.
Deje que la mezcla se enfríe y haga un helado así como se indica en este libreto.

P

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

Quando utilizar aparelhos eléctricos, tome sempre as devidas precauções, no caso:

1 Verifique se a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à da sua rede eléctrica.
2 Nunca deixe o aparelho sem vigilância se estiver ligado à tomada eléctrica. Retire sempre a ficha da tomada depois de utilizá-lo.
3 Este aparelho não está indicado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais. Os utilizadores que não tenham adequada experiência e conhecimento do aparelho ou que não receberam as instruções sobre a sua utilização devem ser vigiados por uma pessoa responsável pela sua segurança.
4 É necessário vigiar as crianças para assegurar que não brinquem com o aparelho.
5 Não coloque nem aproxime o aparelho a fontes de calor.
6 Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc...)
7 Certifique-se de que o cabo de alimentação não está em contacto com superfícies quentes.
8 NUNCA MERGULHE O CORPO DO MOTOR, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS; LIMPE COM UM PANO MOLHADO.
9 NUNCA TOQUE AS PARTES EM MOVIMENTO.
10 Durante o uso, posicione o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
11 Mantenha os dedos, o acessórios, etc., distantes do cesto de gelo durante o funcionamento, para reduzir os riscos de danos a pessoas e à própria máquina. OS ACESSÓRIOS E OS OBJECTOS CORTANTES E DE METAL NÃO DEVEM SER USADOS NO INTERIOR DO CESTO DE GELO. Estes objectos podem danificar a sorveteira. Por sua vez, podem ser utilizados acessórios de borracha ou de madeira quando a sorveteira estiver desligada.
12 Antes de ligar o aparelho, verifique se está bem montado e se o corpo do motor está bem encaixado na tampa.
13 Não deixe o aparelho funcionar sem carga.
14 Depois de ter mantido o motor ligado sem interrupções para fazer uma quantidade de gelados, espere pelo menos trinta minutos antes de ligar novamente a máquina.
15 Não deixe o aparelho em função por mais de 40 minutos consecutivos.
16 Se o gelado ou o sorvete contiverem ingredientes frescos, consuma-os no prazo de uma semana. O gelado é mais gostoso quando estiver bem frio.
17 Se o gelado ou o sorvete contiverem ovos crus, evite o consumo por parte de crianças, grávidas e idosos.
18 Se a solução congelante sair do cesto, interrompa o uso. A solução congelante utilizada não é tóxica.
19 Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada eléctrica antes de retirar a tampa e o corpo do motor.
20 Desligar sempre a ficha do aparelho da tomada de alimentação antes de inserir ou retirar os acessórios, quando for limpá-lo, ou quando não for utilizá-lo.
21 Para desligar a ficha, segurá-la directamente e soltá-la da tomada da parede. Nunca desligá-la puxando-a pelo cabo.
22 Utilize a sorveteira sempre com a tampa colocada.
23 Não use o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, ou se o aparelho apresentar algum defeito; neste caso, leve o aparelho ao Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
24 Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou então por uma pessoa com qualificação adequada de modo a prevenir qualquer tipo de risco.
25 O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para uso comercial ou industrial.
26 Esse aparelho está de acordo com a directriz 2006/95/CE e EMC2004/108/CEE.
27 Antes de eliminar o aparelho, recomenda-se torná-lo inoperante cortando o cabo de alimentação e também tornando inócuas as partes do aparelho que podem constituir perigo, especialmente para as crianças que poderiam utilizá-las como brinquedo.
28 Mantenha os elementos da embalagem fora do alcance de crianças porque são fontes potenciais de perigo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (FIG. 1)

1 Alavanca de desencaixe do corpo do motor
2 Corpo do motor
3 Tampa
4 Suporte da tampa
5 Misturador
6 Cesto do gelo
7 Taça
8 Base antideslizante
9 Abertura para a introdução dos ingredientes
10 Interruptor de ligação

INSTRUÇÕES DE USO

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e após cada utilização, lave a tampa (3), o respectivo suporte (4), o cesto do gelo (6) e o misturador (5) com água bem quente e detergente.

ATENÇÃO: Ao montar, desmontar ou limpar o aparelho, verifique sempre se está desligado e com a ficha desligada da tomada de alimentação eléctrica.

- O cesto do gelo 6) deve ser colocado no congelador antes de cada utilização. O cesto do gelo (6) possui um recipiente duplamente isolado que requer um congelamento total (cerca de 12 horas) para se obter um gelado perfeito. Recomenda-se colocar o cesto do gelo na parte de trás do congelador onde a temperatura é mais fria.
- O congelador (freezer) utilizado deve chegar a uma temperatura mínima de - 18°.
- O cesto do gelo deve ser colocado no congelador, de preferência, dentro de um saco de plástico para evitar a absorção de odores e o contacto com o gelo, em posição perfeitamente vertical e com a boca voltada para cima.
- Guarde o cesto do gelo (6) no congelador quando não for utilizá-lo, assim já estará pronto para ser utilizado em qualquer momento.
  O cesto do gelo deve ficar no congelador pelo menos 24 horas.
- Prepare os ingredientes misturando-os muito bem numa taça grande.
  Se os ingredientes da mistura estiverem quentes, deixe arrefecer à temperatura ambiente e depois coloque a mistura no frigorífico durante 5-6 horas (o tempo é igual para a mistura preparada a frio).
- Retire o cesto do gelo (6) do congelador e coloque-o na guia na base da taça (7), de maneira que as pegas do cesto e da taça fiquem alinhados umas sobre as outras (Fig. 2).
- Coloque o suporte da tampa (4) em cima do cesto do gelo (6) com a respectiva cavilha de guia no interior da fenda do cesto, rodando-o em sentido anti-horário até obter o encaixe (Fig. 3).
- Separadamente, monte o corpo do motor (2) na tampa (3), mantendo premida a alavanca de desencaixe (1) e carregando ligeiramente até obter o encaixe (Fig. 4).
- Vire o corpo do motor (2), já previamente montado, e monte no furo o misturador (5) (Fig. 5).
- Coloque o bloco montado em cima do suporte (4), alinhando a respectiva guia com a cavilha presente no suporte (4). Bloqueie rodando em sentido horário até ouvir o clique de encaixe (Fig. 6).

ATENÇÃO: Antes de começar a usar o aparelho, verifique sempre se todos os componentes estão bem montados.

- Insira a ficha na tomada eléctrica e carregue no interruptor de ligação (10) para accionar o aparelho (Fig. 7).
- Deite a mistura previamente preparada e arrefecida dentro do cesto do gelo (6) através da abertura apropriada (9) na parte superior do aparelho (Fig. 8). Deixe accionado o misturador (5) durante 30 - 40 minutos no máximo, até obter a consistência desejada.

ATENÇÃO: Durante o enchimento, deixe ao menos 3 cm entre a mistura e a borda superior do cesto do gelo, isto porque na fase de congelação o preparado cresce.

- Ao obter a consistência desejada, desligue o aparelho pelo interruptor de ligação (10) (Fig. 7) e retire a ficha da tomada.
- Retire o corpo do motor (2) e a tampa (3) montados, rodando-os em sentido anti-horário e, com uma espátula de borracha ou colher de plástico, retire o gelado e sirva.

LIMPEZA

ATENÇÃO: Para prolongar a vida útil do aparelho, não lave as peças na máquina.

ATENÇÃO: Retire a ficha da tomada de corrente.

ATENÇÃO: Nunca mergulhe em água ou outros líquidos o corpo do motor, a ficha e o cabo eléctrico. Use um pano húmido para limpá-los.

Retire o corpo do motor (2) carregando na alavanca de desencaixe (1) puxando-o para cima (Fig. 4). Desmonte todos os componentes do aparelho.

Lave a tampa (3), o suporte (4), o misturador (5) e o cesto do gelo (6) com água morna e detergente. Depois enxugue tudo perfeitamente.

ATENÇÃO: Não proceda ao congelamento se o cesto do gelo (6) ainda estiver húmido.

Limpe o corpo do motor (2) com uma esponja húmida ou com um pano.

RECEITAS

Gelado de iogurte e framboesa

Ingredientes:
200 g de framboesas frescas
50 g de açúcar refinado
250 g de iogurte natural
Modo de preparar:
Reduza as framboesas a puré (se preferir retirar as sementes, utilize 300 g e passe pela peneira).
Junte o açúcar e o iogurte natural.
Deixe arrefecer e prepare o gelado como indicado anteriormente no presente folheto.

Gelado de banana

Ingredientes:
1 banana grande madura
175 ml de leite magro
75 ml de nata (gorda)
50 g de açúcar refinado
Modo de preparar:
Reduza a banana a puré
Junte o leite, as natas e o açúcar.
Deixe arrefecer e prepare o gelado como indicado anteriormente no presente folheto.

Gelado de morango

Ingredientes:
300 g de morangos frescos
75 g açúcar refinado
100 ml de nata gorda
Sumo de meio limão
Modo de preparar:
Reduza os morangos a puré
Junte o açúcar, as natas e o sumo de limão
Deixe arrefecer e prepare o gelado como indicado anteriormente no presente folheto.

Gelado de chocolate e menta

Ingredientes:
200 ml leite magro
50 g açúcar refinado
225 ml nata gorda
2 gotas de sumo puro de menta
50 g de chocolate granulado ou pepitas de chocolate
Modo de preparar:
Leve ao lume brando o leite e o açúcar até dissolver o açúcar.
Deixe arrefecer.
Junte as natas e o sumo de menta.
Deixe arrefecer e prepare o gelado como indicado anteriormente no presente folheto.
Junte o chocolate granulado ou as pepitas de chocolate somente quando a mistura tiver começado a congelar.

Gelado de baunilha

Ingredientes:
2 gemas
50 g açúcar refinado
150 ml de leite magro
150 ml de nata gorda
1 vagem de baunilha
Modo de preparar:
Bata as gemas, o açúcar e a baunilha numa taça.
Leve o leite ao lume brando até ferver.
Junte o leite às gemas mexendo sempre.
Leve a mistura novamente ao lume, mexendo sempre até engrossar, mas sem deixar ferver.
Assim que a mistura começar a pegar na colher, retire do lume e deixe arrefecer.
Junte as natas.
Deixe arrefecer e prepare o gelado como indicado anteriormente no presente folheto.

825440

Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio (FI) - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

COD. 6155102800 Rev. 0 del 30/05/2008

CE MOD. 638



GranGelato

Ariete